

栃木ガス株式会社
栃木県栃木市城内町2丁目2番23号
電話 0282-22-2939
FAX 0282-24-3489

次回のお知らせ

秋号

平成19年9月頃予定

**蔵の街
お知らせ
スポット!!**

今月のお店紹介



ホテル加登屋 (かどや) さん
レストラン J-Heart+ さん

栃木市境町の「加登屋」さんと「J-Heart+」さん。
栃木駅から徒歩1分！駐車場完備！ビジネスよし、
ゴルフによし、お祭にももってこいの立地条件！
2階のレストランでは、Jazzを聴きながら各
種ビールにカクテル、そしてスコッチウィスキーの
グラスを傾け、高橋一二三シェフの美味しいお料
理に舌鼓を打つ。お勧めは、**クリームコロッケ**
(**チキンコロッケ**) TVでも紹介され大絶賛です！
是非、皆さんもご自分の舌でお確かめください！！

お問い合わせ
●ホテル加登屋さん : 栃木市境町1-22
TEL 0282-22-0324 FAX 0282-22-0346
ホームページ <http://www.hotel-kadoya.com>
●レストランJ-Heart+さん
TEL 0282-25-0720 (パーティー・宴会承ります！)
ホテルの空調は、全室**GHP (ガス・ヒートポンプ・エアコン)**をお使いいただいております。
「GHPはランニングの節約には役立つし、
トラブルも少ないからホント、いいね！！」
とご主人のお話。ありがとうございます！

あじさいまつり

～ 石段1000段の表参道を彩る ～

太平山神社の表参道の、1000段の石段。
豊かな緑と清流に恵まれた、やすらぎとふれあいの地、太平山。
色とりどりのあじさいが、梅雨の晴れ間に輝きます！
帰りには太平山名物、美味しいお団子、焼き鳥、卵焼きを
召し上がってはいかがですか？

詳しくは、下記へお問い合わせ下さいネ！

期 間 平成19年6月15日(金)～7月1日(日)

場 所 栃木市 太平山

駐車場 あじさい坂駐車場・あじさい坂周辺駐車場は有料(300円)

問合せ 栃木市商工観光課 TEL 0282-21-2543
(社)栃木市観光協会 TEL 0282-25-2356



蔵の街

都市ガスだより



～ warehouse “蔵” ～

田んぼにはきらきらの水面に小さな稲がいっぱい、畑の麦も金色になって、この時期のあぜ道はいいですよ～！
さて夏号の『蔵の街 都市ガスだより』ですが、この時期「気持ちよくシャワーを浴びたい」という声を多く聞きます。そこで、国も認めた省エネ給湯器のご紹介を掲載しています。家計にも、環境にもやさしい給湯器のお話です！
今月のレシピコーナーですが、ご家庭で出来る「本格インドカレー」のご紹介。猛暑をカレーで乗り切りましょう！
また、7月には4半期毎に行っている原料調整があります。そちらのご案内も掲載しましたのでご覧下さい。
さあ、今月も気になる情報満載でお届けしますので、ぜひ最後までお楽しみ下さい！！

今月のレシピ！

目次:

～warehouse “蔵”～	1
今月のレシピ!	1
国も認めた高効率! エコジョーズ・エコウィル	2
乾燥器のカンソウ (感想)	2
やっぱりガスって いいわよね!	3
原料調整のお知らせ	3
今月のお店紹介	4
蔵の街お知らせスポット	4

今回は、本格インドカレーのご紹介です。
炎でしっかり炒め、とろ火でコトコト煮込む！キャンプで作ったら、みんなビックリしますよ！
さあ、是非皆さんも本格インドカレーにチャレンジしてみてください！

本格『インドカレー』(8人前)



- ◆鶏肉・・・1kg
- ◆玉ねぎ・・・大3個
- ◆トマト・・・中3個
- ◆シシトウ・・・5本
- ◆おろし生姜・・・大さじ1
- ◆おろしニンニク・・・大さじ1
- ◆オリーブオイル・・・大さじ5
- ◆塩・・・大さじ1
- ◆クミンシード・・・小さじ1
- ◆チリパウダー・・・大さじ1
- ◆ターメリック・・・大さじ半分
- ◆ガラムマサラ・・・大さじ1
- ◆月桂樹の葉・・・3枚

作り方

1. オリーブオイルを入れクミンシードを香りが出るまで炒めます。
2. 玉ねぎのみじん切りを、アメ色になるまで炒めます(約20分ぐらい)。
3. トマトを1cmのサイの目に切り、鍋に入れます。
4. おろし生姜・ニンニクを入れ、とろみが付く程度水を入れます。
5. 続いて、塩、チリパウダー、ターメリック、ガラムマサラ、月桂樹を入れ、1cmの輪切りにしたシシトウを入れます。5.は手早くするのがコツです。
6. 5.までで出来た物を「マサラ」と言うそうです。そのマサラに鶏肉を入れます。5分ぐらいなじませながら煮こみます。
7. 適量お湯を入れ、15分ほど煮こみます。
お湯の量が多ければスープタイプに、少なければトロツとします。
8. 最後にガラムマサラを少々加え、香り付けをしたら完成！！

※ お好みでスパイスを足したり、塩を加えると、グッと味がトングリますよ！

巴波川の鯉のぼり



国も認めた高効率！

～家計も助かる高効率！～ **高効率給湯器** **マイホーム発電**

省エネ高効率給湯器



家計にも、環境にも優しい！
これからのスタンダード、エコジョーズ！

これからの季節、たっぷりのシャワーは気持ちいいですね！
「でも、あまりたくさん使ってもね～」という方には朗報。
エコジョーズは、95%と言う高い熱効率を実現しました！

国も認めた高効率！エコジョーズも、
エコウィルも補助金が受けられます！

本年度は都市ガス振興センターより、エコジョーズは24,000円、
エコウィルは152,000円の補助金が受けられます。
※注 補助金の申請は、申込みが予算に達した時点で終了となります。
詳しくは、弊社社員または、都市ガス振興センターHPをご確認下さい。



これから電気は**作って使う時代！**
電気は**作った場所で使うのが高効率！！**

電力会社で発電した電気は、火力発電の場合、約56%は発電時の廃熱として捨てられ、約4%は、送電時のロスとなり、家庭に届くのは約40%！？
でも、**お家で発電**すれば、電気としての利用が約22%、給湯や暖房での廃熱利用は約63%、あわせて約**85%**もの高効率を実現！！
使うだけでエコロジー、始めませんか？ラクして楽しい省エネ生活！



乾燥機のカンソウ(感想)・・・。

今回は、乾燥機をお使いいただいているお客様に、
生の声をお伺いしてまいりましたので、ご紹介いたします。
入舟町N様のご協力に感謝いたします！ありがとうございます！

※「写真はちょっと～」と言うことで、ご紹介できないのが残念です・・・！

長女が生まれた年の夏は、冷夏で布おむつを使っていたので大変でした。
その年の秋にガス乾燥器を勧められたときは**感激！！**あれから18年、今2台目が活躍中です！
ここ数年は**花粉の季節**にも大活躍しています。**乾燥時間が短い**のも嬉しいですね！
以前里帰りした義姉が電気を使っていて、ガス乾燥器の速さと威力に**びっくり**したことがありました。
衣類がふっくらするので、完全に乾く直前に取り込んで5分乾燥器にかけたりしています。
乾燥器なしの生活はありえませんか・・・。 **入舟町 N様**

やっぱりガスって いいわよね！！

私たちが**ご提案する快適・安心ライフ**をご紹介します！

それは、**炎の力**を生かしたガスだから実現できる**ご提案**。
私たちは、**簡単・便利**だけではなく、「**人が主役**」の本物の暮らしの**ご提案**を目指しています！！

- お風呂も暖房も自由に使い、疲れた体を**リフレッシュ**できる暮らし。
- パワフル**な直火から微妙な**火加減**まで、**炎**を自在に操り**五感**で料理の実感を味わえる暮らし。
- 先進的で環境に優しい**マイホーム発電**は、家庭で電気を作る**楽しみ**と、普段の生活が**環境活動**に自然と結びついている暮らし。
- 本当の**ぬくもり**、**くつろぎ**、**気持ちよさ**、**おいしさ**を、**体全部**で感じる**こと**のできる暮らし。

「いつもお客様の身近な存在でいたい！！」それが私たちの想いです。
ご不明な点、お困りの事は、**どんどんご連絡**下さいね！



原料調整のお知らせ

●原料価格の変動とガス料金の調整について

原料調整制度とは、為替レートや原油価格の変動等による原料価格の変動に応じて、3ヶ月毎にガス料金の従量料金単価を調整する制度です。

栃木ガスは「原料費調整制度」に基づき、平成19年7月～9月検針分の従量料金単価を、平成19年4月～6月検針分に比べ1m³(45MJ)につき0.65円(消費税抜)下方に調整させていただきます。今回の調整は平成19年1月～3月の貿易統計実績に基づくものです。

平成19年7月～9月検針分に適用するガス料金につきましては、当社店頭での掲示や平成19年6月の検針票であらかじめお客様にお知らせいたします。

平成19年7月検針～9月検針までの一般料金(税抜料金)

1ヶ月のご使用量	0m ³ から25m ³ まで	25m ³ をこえ194m ³ まで	194m ³ をこえる場合
基本料金 (円/月)	775.00円	1,260.00円	4,470.00円
従量料金 (円/m ³)	196.49円	177.53円	161.01円
(参考)4～6月従量料金	197.14円	178.18円	161.66円